WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 27 Września 1883 roku. № 39 15 (27) Września 1883 r.

Kronika rolnicza

przez

Zygmunta Gawareckiego.

(Dalszy ciąg. —Patrz Nr. 38).

Znaczenie przyginania naci kartoflanéj. — Ważność dobrego przechowywania przez zimę kartofli.—Nadpsute kartofle jako pokarm dla zwierząt.— Ulepszenie w przechowywaniu kartofli. — Na czém ono polega. — Postępowanie z przewiewnemi kopcami.—Korzyści z tych kopców.—Temperatura kartofli przechowywanych w kopcach podczas zimy. —Przechowywanie ich w piwnicach i dołach.—Oczyszczanie tych piwnic i dołów.—Złe skutki z niedopełnienia tego.—Jakich się wrażeń doznaje, zastanawiając się nad zarazą kartofli.—Umiejętność tegoczesna w obec różnych zaraz.

Jeżeli już za czasów p. A. Trębickiego zwyrodniałe gatunki kartofli przez wieloletnie ich rozmnażanie z bulw, potrzebowały odrodzenia przez rozmnażanie ich choćby tylko od czasu do czasu z nasienia, to o ileż dzisiaj w lat przeszło 60 potém, to odnowienie jest konieczniejszém jeszcze i nieuniknionémi!

Tyle co do rozmnażania kartofli z nasienia dla odnowienia ich gatunków i wzmocnienia, żeby mogły skuteczniej opierać się szerzeniu zarazy. Idziemy teraz daléj co do zachowania warunków dobréj uprawy, stosownéj do wymagań natury téj rośliny, jakie zdaje nam się, że prędzéj czy późniéj muszą być nieuniknienie uwzględnione w przyszłéj reformie uprawy téj pożytecznéj rośliny gospodarskiéj, któréj ogólny nieurodzaj z powodu rozszerzenia się zarazy mógłby pociągnąć za sobą fatalne następstwa.

e. Dotąd wiedziano, że przyginanie naci kartofli jest pożyteczne dla téj rośliny, ponieważ wtedy i plon ich jest znaczniejszy, i mniéj zaraza je dotyka. Na téj zasadzie polega też uprawa téj rośliny wedle metody Gulicha, a oraz i wedle tego postępowanie, jakie bardzo zalecane w Anglii jeszcze w r. 1782, a zatém przed stu laty, a o którém podaliśmy wiadomość w Nr. 34 *Korrespondenta Rolniczego* z r. 1882 w naszéj Kronice rolniczéj. Dopiero jednak badania p. Wład. Boberskiego, o których powyżéj mówiliśmy w niniejszéj Kronice, wykazały, że przy naginaniu naci kartofli, dla tego są zdrowsze, że jest utrudnione dodawanie się do nich zarazy przez zarodki phytopthory, spływające z rosą lub deszczówką z naci. Zatém postępowanie p. Boberskiego ma niezaprzeczoną przyszłość przed sobą, i prędzéj czy późniéj musi być przyjęte przez gospodarzy pragnących sprzątać więcéj kartofli i zdrowszych.

f. Przechowywanie kartofli także wielką odgrywa rolę co do utrzymania ich dobrego, to jest wolnego od psucia się, i dla tego wcale nie może być lekceważoném. Widzieliśmy już poprzednio z badań p. Boberskiego, w jak wysokim stopniu w piwnicach mogą się szerzyć i udzielać zarody phytophthory, powodując gnicie całéj massy tam złożonych kartofli; otoż wszelkiemi sposobami trzeba zapobiegać temu szerzeniu się zarodów zakażonych, sprowadzających w następstwie psucie się przechowywanych ziemniaków. Psuciu temu przynajmniéj do pewnego stopnia jest w naszéj mocy zapobiedz, a to już jest bardzo wiele korzyści, jeżeli gospodarz przez swe staranne i zapobiegające postępowanie dojdzie do tego, że na sto korcy dajmy na to przechowywanych kartofli straci ich tylko przez zimę pół korca, korzec lub dwa wreszcie, zamiast ich stracić pięć lub dziesięć korcy, a ileż razy i więcéj nawet jeszcze! Niezawsze dobrze gospodarz ocenia swą szkodę, dla tego, że nie zawsze widzi, ile to codzień odchodzi zepsutych kartofli z tych, które na dzienną potrzebę biorą się do folwarku. Jednakże zwykle dużo trzeba z nich odrzucać jako zepsutych, a oprócz tego czeladź musi często już nie skrobać, lecz raczéj wyrzynać zdrowe kawałki z psujących się ziemniaków. Te grube obierzyny niby się to nie marnują, gdyż je trzoda chlewna zjada. Czy one jednak dają jéj zdrowy i posilniejszy pokarm, to wielkie pytanie? To jednak jest rzeczą pewną, że i ta trzoda jakkolwiek niewybredna, a dobrym apetytem obdarzona, jednak niechętnie i tylko z biedy, nie mając co innego, zjada takie resztki kartofli, dużo ich przecięż z koryta wyrzucając. I nie może być inaczéj, bo to co jest zgniłém w kartoflu, jak nie może być pokarmem człowieka, tak też i zwierzętom nie służy, chyba że już z ostatniéj potrzeby.

Przechowywanie kartofli wszelkich przez zimę najlepiéj się odbywa w kopcach stożkowych, lub w podłużnych kopcach, jakie w Lipnowskiém nazywają rejami. Przechowywanie to jakkolwiek najlepsze, gdy dobrze zrobione, można jeszcze znakomicie ulepszyć, co zwłaszcza w latach, w których spodziewamy się większego niż zwykle gnicia kartofli, jest bardzo potrzebném, a nawet niezbędném, gdyż wtedy kartofle dobrze przezimowane i zdrowe wysokie ceny na wiosnę mają. Wtedy to kto umiał o ile można należycie swe kartofle zabezpieczyć, wyborny interes zrobił.

Ulepszenie to przechowywanych kartofli w kopcach, a zwłaszcza też podłużnych, na bardzo prostéj a bagatelnéj rzeczy polega, bo na uczynieniu tych kopców przewiewnemi. W tym celu w miejscu, gdzie ma być sypany kopiec, kładą się umyślnie zrobione tak długie jak kopiec, dwie małe i lekkie drabinki z gęstemi szczeblami z kijków, przeplecionemi chróstem lub gałązkami wierzbowemi, a to, żeby kartofle nie wpadały w kanał próżny, pomiędzy temi dwiema drabinkami będący. Drabinki te tak się na ziemi wzdłuż układają, żeby jedna o drugą oparta, utworzyły rodzaj dachu z pół łokcia wysokiego. Muszą być umyślnie zrobione, gdyż zwyczajne drabiny z powodu swéj wielkości nie mogą się przydać.

Robiąc je umyślnie, można zrobić razem złączone, z trzech drążków połączonych z sobą szczeblami. Będzie to zatém rodzaj daszku o przecięciu trójkątném, z pół łokcia szerokiém u dołu i tyleż wysokiém. Po przepleceniu gałązkami szczebli, sypią się na wierzch tych drążków kartofle, dawszy poprzednio tak jak zwykle w pewnych odstępach od siebie kołki, jak to się robi pospolicie, a również dla ułatwienia przewiewu.

Usypany stożkowaty lub podłużny kopiec okrywa się tak samo, jak to zazwyczaj się robi, słomą, a potém ziemią obrzuca.

Końce zaś podłużnego przewiewnego kanału z początku lekko się tylko osłaniają i dopiero za zbliżeniem mrozów lepiéj i starannie się zaopatrują dla zabezpieczenia od zimna, ale tak jednak, aby z łatwością w każdym czasie do nich dostać się można było bez popsucia okrywy kopca.

Psucie się przechowywanych kartofli dopiero w styczniu poczyna

się wyraźniéj rozwijać, wtedy też można podczas dni pogodnych, z łagodniejszém powietrzem, na dwie lub trzy południowe godziny, np. od 11-téj do 1-széj lub do 2-giéj godziny po południu, odkryć te końce kanału przewiewnego, aby przekonać się co się robi z kartoflami, aby je przewietrzyć i wykadzić siarką, jeżeliby się psuć już mocniéj zaczynały.

Sposób ten przechowywania przewiewnego, bardzo był w Prusiech zalecany, a i u nas dawniéj pod pruską granicą próbowano go nawet. Posiada on zaś to do siebie szczególniéj już dobrego, że gospodarz ma całą możność w każdéj chwili dowiedzenia się, co się dzieje z jego przechowywanemi kartoflami wewnątrz kopca. Jeżeli zaś spostrzeże gnicie, to jeszcze mu może zapobiegać przez przewietrzanie obniżające temperaturę i przez wykadzanie siarką. W zwyczajnych zaś kopcach, to jest nieprzewiewnych, to co się wewnątrz kopca dzieje przez całą zimę, jest zupełną zagadką i tajemnicą dla gospodarza, która się dopiero wyjaśnia przy wydobywaniu na wiosnę kartofli. W tym więc ostatnim razie kartofle pozostawione są przypadkowi.

W zimie temperatura wewnątrz kopca dobrze przechowywanych kartofli, niepowinna 2 do 3 stopni ciepła przenosić, ani też być niższą. Jeżeli więc jest wyższa, to należy natychmiast otwór odetkać, aby kartofle do tego punktu ochłodły, żeby włożony w nie ciepłomierz nie więcéj nad 2 stopnie ciepła wskazywał. Przy wyższym bowiem stopniu temperatury zgnilizna dopiero następuje, zatém i samo podwyższanie się temperatury w kartoflach przechowywanych jest już pewną wskazówką ich skłonności do psucia się, czemu o ile tylko można należy zapobiegać.

Rozpowszechnienie przewiewnych kopców jest godne ze wszech miar zalecenia, zwłaszcza przy usposobieniu do gnicia kartofli, gdyż wtedy jesteśmy prawie w zupełnéj możności zapobiedz ich psuciu się przez zimę. Sposób zaś ten szczególniéj jest ważny dla wielkich kopców, w których kartofle przechowują się w dużéj ilości, czyli massie.

Mniéj dobre już jest przechowywanie w dużych piwnicach, lubo często a raczéj zwykle nieuniknione; a najmniéj dobre jest w dołach, czyli w tak zwanych w Płockiém *parskach*, lubo i te ostatnie dla małych gospodarzy nieraz są bardzo dogodne i prawie nieuniknione, gdyż z nich tak jak z piwnicy, mogą częściowo na potrzebę być branemi kartofle, a rzecz niezawodna, że w gospodarstwie trzeba gdzieś część chociaż swych ziemniaków tak złożyć, żeby ich częściowo na potrzeby domu zawsze można było wziąść pewną ilość.

Co jednakże pospolicie jest u nas zaniedbywaném i nawet można powiedzieć, że zupełnie lekceważoném, to wczesne i dokładne oczyszczenie piwnic i dołów na przednówku, skoro z nich wydobędą się już wszystkie przechowywane kartofle przez zimę. Im się to oczyszczenie prędzéj i staranniéj dopełni, tém piwnice i doły będą lepszym i zdrowszym schówkiem na jesieni dla składać się tu mających na zimę kartofli. Jeżeli zaś to oczyszczenie odbędzie się późno, niedokładnie, albo wcale, jak to często bywa, to pomimo woli piwnice i doły stać się muszą, że tak powiemy, wieczném ogniskiem zarazy, dotykającéj tu na jesieni wsypane na przechowanie zimowe kartofli. Tutaj to one zakażone zarodami phytophthory, nietylko że ulegają potém gniciu, choćby i zdrowe przyszły z pola, co gospodarzowi dużą stratę przynosi, ale nadto co jest jeszcze gorsze, że z tych piwnic i dołów źle lub wcale nieoczyszczonych kartofle zakażone, czyli dotknięte zarodami choroby używają się potém na wiosnę do sadzenia na polu. Niedopełnienie zatém dokładnego oczyszczenia piwnic i dołów, rzecz na pozór błaha, a jednak przyczynia się niemało, a może więcéj nawet niż sądzimy, do uwiecznienia zarazy z roku na rok, a przez to i do bezskuteczności różnych innych środków, jakich używamy właśnie dla pozbycia się téj plagi, która raz się objawiwszy, odtąd już przez lat kilkadziesiąt trwa stale w Europie i przy wszystkich wysileniach nie możemy się jakoś jéj pozbyć.

Uważnie jednak obserwując to, co się robi, nieraz odnosi się takie wrażenie: Zaraza kartofli trwa tak długo, zrządzając ciężkie straty, i będąc dla przyszłości ciągle ową fatalną groźbą strasznéj klęski, a to z tego głównie powodu, że kiedy gospodarz jedną ręką wszelkich dokłada usiłowań, aby zniszczyć tę chorobę, jednocześnie drugą ręką nie szczędzi też i starania, aby zarody zarazy nie były do szczętu wytępione, ale aby się w swéj sile zakażania z roku na rok zakonserwować dały.

Winą tego wszystkiego zapewne najgłówniéj jest jeszcze niewiadomość, ale też niemałą tu rolę odgrywa i lekceważenie tych nieskończenie drobnych powodów, których najbystrzejszy wzrok bez pomocy szkła nie dojrzy. Tegoczesna jednak obojętność mając do pomocy sobie tak wyborne dziś mikroskopy, zdołała już choć w części dotąd nieco usunąć grubą zasłonę okrywającą przez tak długie wieki rozmaite zjawiska w naturze. Otoż więc nowoczesna umiejętność posiłkowana temi nieznanéj przedtém dzielności narzędziami doszła już do przekonania, że przyczyną prawie wszystkich zaraz epidemicznie szerzących się pomiędzy ludźmi, zwierzętami i roślinami są istoty niesłychanie drobne, liczne i mnożące się bez końca, a jednocześnie też trudne do zniszczenia.

Zadaniem przeto gospodarza musi być o ile tylko można dla własnego dobra korzystanie w praktyce ze zdobyczy tegoczesnéj umiejętności, a pierwszym do tego warunkiem jest nielekceważenie tych drobnych zarodków zarazy choć okiem niedostrzeganych, ponieważ one drobnemi będąc, ale że w niezliczonéj liczbie, potężne jednak złe następstwa pociągają za sobą.

Zatém sądzimy, że sama przezorność nakazywaćby powinna, aby przystąpić zaraz do starannego oczyszczenia dołów i piwnic, skoro z nich na wiosnę już wybrane będą kartofle. *(D. c. n.)*

Od prof. Józefa Rostafińskiego z Krakowa otrzymujemy następujące pismo: „Powoli zaczynam otrzymywać odpowiedzi na lipcową odezwę. Mam ich już nawet z Królestwa i zachodnich gubernij kilkadziesiąt. Ale to wszystko bardzo mało, w stosunku do tego, czego mi potrzeba. Potrzeba zaś koniecznie. W literaturze bowiem w najlepszym razie są tylko najogólniejsze daty, ślady, że w pewnéj epoce to i owo u nas hodowano, Ale zkąd roślina weszła i jakiemi drogami się rozchodziła, o to autorów nie pytać. Nic i nic pod tym względem. Jedyną wskazówką, niezbitym zarazem dowodem są nazwy ludowe. Wyjaśnię to na jednym przykładzie karpieli, inaczéj z niemieckiego brukwi. Warzywo przychodzi do nas w drugiéj połowie XVI wieku. Jak każda nowizna, otrzymuje liczne nazwy; zachowały się trzy w literaturze: rzepa słodka, kolnik i bytomka, ale było ich niewątpliwie więcéj, bo dziś jeszcze wśród ludu istnieją inne, jak: słabonie koło Tęgoborza, krąple, melon w Krakowskiém, gryżyna w guberníi Witebskiéj (podobnie jak gryzula dla rzepy w Nowotarszczyźnie). Lud utworzył jednak nową, trafną nazwę w duchu języka, nazywając nowe warzywo karpielem (karpa=zgrubiała część pędu, karczu), ze względu na miąższość jadalnéj części (podobnie jak od gajda=zgrubiałość, utworzył dla kartofli prowincyonalizm: gajdaki). Warzywo rozeszło się daléj na północ, na Mazury i na książęce Prussy, gdzie pozostał ślad tego w przekręconéj nazwie, może tylko miejscowéj: torpola. Z drugiéj strony czeskie nazwy kvaka, kvaćka (czytaj kwaczka), używane na węgierskiéj Słowiańszczyźnie, przedarły się przez Karpaty na Nowotarszczyznę, jako: kwaki, kwaczki, a przez Morawę zaszły na Szlązk, gdzie lud je spolszczył na lepiéj mu zrozumiałe: kłaki (koło Raciborza). Ztąd też pochodzi pewno z czeskimi kolonistami przeniesiona, w jednéj miejscowości Podlasia używana nazwa: kwoka. Jednocześnie dwa prowincyonalizmy niemieckie: brucken, używany w Brandeburgii, i wruke albo fruke na Pomorzu, zaczęły wkraczać w sąsiednie krainy. Nazwa pomorska szła prostą drogą na daleki północowschód. Spolszczona na Kaszubach w gwarze północnéj na wreczi, w południowéj na kryczki, wkracza na stare Prussy, w Kwidzyńskiém jako wreczka lub kryca, i przechodzi aż do gubernii Kowieńskiéj i Grodzieńskiéj jako kruczka. Nazwa brandeburska szła inną drogą. Opanowała najprzód całe sąsiednie Poznańskie jako brukiew i ztąd weszła na Prussy, a w swoim czasie za pruskiego gospodarstwa i północną część Królestwa, i przeszła daléj już jako bruczka (gub. Mińska), już jako brukwa (gub. Podolska). W ostatnich wreszcie czasach piśmienna nazwa niemiecka: Kohlruebe (z któréj oczywiście i ów staropolski kolnik), zdarza się na

Szlązku jako koloryby (koło Baborowa) i spotyka się dziś w Wieluńskiém i Kaliskiém jako kul (ze skróconego kohl). Podobnie rzecz się ma z każdą niemal rośliną. Jakże się w obec tego obyć bez nazw ludowych? Jak nie pragnąć jak najliczniejszych sprawozdań, żeby można było ściśle odznaczyć granice rozszerzenia się pewnych nazw, a zatém i oznaczyć czas, oraz drogę, jaką nowy nabytek krajowéj kultury się rozszerzał? A doprawdy zebrania nazw ludowych i odpowiedzi na pytania odezwy nie jest tak trudne: wieczorna pogadanka z kilkoma starymi wieśniakami i spisanie ich odpowiedzi. Gdyby nieledwo każdy mieszkający na wsi zechciał poświęcić kilka godzin trudu w tym celu, zrobiłby mi niewątpliwie łaskę, a miałby prócz tego i zadowolenie spełnienia czegoś w interesie ogólno społecznym. Nie chodzi o obszerne referaty z całéj okolicy, jeśli ktoś może je przesłać tém lepiéj, ale i wiadomości zebrane w jednéj tylko wiosce są mi dzielną pomocą. Owszem takie sprawozdania są mi bardzo pożądane, bo zazwyczaj, przy dokładném wypytaniu się ludu otrzymuje się i szczegóły, nie wymieniono wprost w zapytaniach odezwy, nieraz niezmiernie ciekawe. Gdyby zaś kto posiadał rodzinne archiwa, a zajrzał w rejestra przodków, choćby tylko pradziadów i mógł porównać, jak to było przed 100 laty, dałby mi bardzo ważną pomoc. Nie wątpię zaś, że się takich starych inwentarzy, zwłaszcza z zeszłego, lub początków b. wieku musiało bardzo dużo zachować. Takie zaś porównanie ma dla mnie nieoszacowaną wartość, bo to przecież ziemniaki wypierają wszystkie inne warzywa, a kultura drugiéj połowy zeszłego wieku, to tylko dalszy ciąg bodaj XVI. Niech też nikt nie przypuszcza, że jak jego sąsiad już się pospieszył z odpowiedziami, to niema po co brać za pióro. Zupełnie mylne to mniemanie i mam tego najpewniejsze dowody. Dotąd tylko okolice Łukowa świecą wszystkim innym obywatelskim przykładem; ztamtąd jedynie otrzymałem znaczniejszą liczbę odpowiedzi. Wszystkie gruntowne i wyczerpujące, a chociaż z bliskich siebie okolic pochodzą, przecież niema ani jednéj, któraby nie była pożyteczną, ani jednéj, którąby nie przyniosła czegoś nowego. Pokazuje się więc, że nigdy za dużo mieć nie mogę, że sprawozdania, choćby z sąsiednich pochodziły wiosek, są niewątpliwie przydatne. Przyjmuję też z wdzięcznością wszelkie pisma, choćby na niektóre pytania, albo niektóre działy odezwy; niech tylko chata będzie mi tém rada, czém bogata. Prosiłbym jednak zawsze o adres, bo nieraz nasuwają mi się wątpliwości, koniecznie wymagające porozumienia powtórnego, które w braku podpisu i adresu staje się niemożliwém. Jeśli zaś łaska, jeszcze jedna drobnostka, t. j. spisywanie odpowiedzi tylko po jednéj stronie papieru i wiersz odstępu między odpowiedziami na każdy numer pytań odezwy; ułatwi mi to niezmiernie ,mechaniczną, a bardzo uciążliwą robotę zestawiania materyału. Kto odezwy nie ma, niech raczy tylko przesłać mi wezwanie kartą pocztową; zapasu starczy choćby dla tysięcy. A odpowiedzi zapóźno nie przyjdą, bo materyał literacki do méj pracy z każdym niemal dniem tak się zwiększa, że jeszcze końca zbierania materyałów nie widzę, a cóż dopiero mówić o ostatecznéj redakcyi. Moich zaś łaskawych korrespondentów, dziękując im uprzejmie za dotychczasową pomoc, upraszam o dalszą: zachęcania sąsiadów i znajomych do zadosyćuczynienia méj prośbie i przesyłania mi, choćby najliczniejszych a dokładnych adresów osób, któreby w ich wyrozumieniu były skłonne do podjęcia pracy. Niema okolicy kraju, o którąby mi nie chodziło, ale są pewne: jak puszcza białowiezka i Kurpie, rzeczywiście dziś jeszcze wśród borów żyjący, których kulturę bardzo radbym poznać, zwłaszcza, że obaj autorowie, o tych ostatnich piszący, już pomarli, a są w ich pracach rzeczy wymagające wyjaśnień. Zresztą czas też upłynął i niewątpliwie zaprowadził zmiany. Staruszkowie o ziemniakach też milczą, a wyjątki, jakie raczyli mi donieść, czego pamięcią sięgają, doniosły bardzo ciekawe rzeczy. Z miast też i miasteczek dotąd ani jednego sprawozdania, a chodzi mi o takie bardzo. Cóż można z nich donieść? rzecz prosta, jakie warzywa bywają na targ przywożone i pod jaką nazwą, a z mniejszych także, jakie kwiaty mieszczanie w ogródkach hodują. Jeszcze więc raz przypominam się wszystkim młodym i starym; panom i paniom, którym już wiele zawdzięczam; wszystkim dobréj woli i pomnym, że to rzecz nietylko moja, ale i społeczna. W takim celu kilka godzin na napisanie listu, czyż to tak wielka ofiara? A ileż to setek jest obywateli znających tak nietylko teraźniejszość, ale i przeszłość stosunków rolniczych, że nie potrzebują wiele przygotowań, żeby napisać odpowiedzi. Nadchodzi czas słotny, jesień; jak niemożna inaczéj, czyż to nieprzyjemnie choćby w ten sposób społeczną rzecz poprzeć? Niech tylko każdy raczy zrobić to na co go stać, pomny, że i największe mozajki składają się z drobnych kamyków i brak choćby najmniejszego stanowi szczerbę w obrazie. Nie odemnie doprawdy zależy, jeżeli w tym, który z pomocą ogółu składam, będzie ich wiele. Kraków we wrześniu 1883. *Józef Rostafiński.* Karmelicka 29.

ROZMAITOŚCI.

O rezultacie urodzajów w Austryi w r. 1882 wiedeńskie ministeryum rolnictwa ogłosiło obecnie sprawozdanie, z którego wyjmujemy następne cyfry: Ogólna przestrzeń użyta w krajach cisleitańskich pod zasiewy wynosiła 10,179,799 hektarów. Zebrano w roku 1882 pszenicy 15,698,018, żyta 28,976,917, jęczmienia 17,251,435, owsa 32,272,424, kukurydzy 5,539,012, kartofli 85,883,350 hektolitrów. Co się tycze cen, za pszenicę płacono najdrożéj w północnym Tyrolu po 9,98 flor., najtaniéj w zachodniéj Galicyi po 5,60 flor. za hektolitr. Żyto było najdroższe w południowym Tyrolu (5,17 flor.), najtańsze w Bukowinie (3,48 fl.). Jęczmień najdroższy w połud. Tyrolu (7,04 flor.), najtańszy w Bukowinie (2,35 flor.). Owies najdroższy w Styryi (3,69 flor.), najtańszy w Bukowinie (1,83 flor.). Kukurydza najdroższa w Tyrolu (7,29 flor.). najtańsza w Bukowinie (3,69 flor.). Kartofle najdroższe w Salzburgu i Styryi (4 flor.), najtańsze na Szlązku (2 flor.). Nareszcie siana zebrano razem 91,733,775 centn., najdrożéj płacono w Dalmacyi po 5 flor., najtaniéj we wschodniéj Galicyi po 2,35 flor. za centnar metryczny.

Ogniotrwałe budowle. Jednym z najlepszych typów budowli wytrzymałych na działanie ognia są znane w południowo-zachodnich guberniach budynki z cegły ziemnéj. Dom z takiéj cegły, przy pożarze utraca zwykle tylko dach, reszta zaś jego zostaje w całości, szczególniéj jeżeli cegła była dobrze wysuszona. Co do téj cegły, bywa ona wyrabianą daleko większéj objętości niż cegła zwyczajna. Najczęściéj robią ją około 20 cali długą, 10 szeroką i 5 grubą. Wyrabiają zaś ją z gliny i nawozu, w sposób następujący: W wykopanym dole mieszają glinę i nawóz dopóty, póki massa nie stanie się jednakową, lepką. Następnie układa się ją do form, zwilżonych poprzednio. Formy te bywają zwykle bez dna, zastępowanego w tym razie przez deskę, lub ziemię wygładzoną, na którą formy te stawiają. Po wydobyciu z form, przez parę dni należy cegłę suszyć, przewracając każdą z osobna z jednéj strony na drugą, a późniéj przez parę tygodni ułożywszy je jedne na drugich na końcu, ale tak, żeby pomiędzy pojedynczemi cegłami były szpary dla przewiewu powietrza. Po 2-ch lub trzech tygodniach, cegły są już gotowe do użytku. Tysiąc takich cegieł kosztuje około 3 rubli. Na sążeń kwadratowy ściany, grubości 1¼ cegły, wychodzi ich 270—275 sztuk. Za cement służyć może piasek z gliną zmieszany.

Żywokost (*Symphytum asperrimum Sims. vel Symphytum officinale L.*) od niedawna zwrócił uwagę gospodarzy wiejskich, jako wyborna rośiina pastewna. Wytrzymałością przewyższa wszystkie inne rośliny pastewne, nie działają na nią szkodliwie nawet silne mrozy. Nawet młode kiełki są na nią nieczułe. Hodowla żywokostu nie nastręcza żadnéj trudności: dość zasadzić maleńki zrazik dwa lub trzy cale do łodygi z kawałkiem korzenia, a w ciągu jednego lata rozrośnie się przeszło na łokieć, w głąb i na boki. Wysokość rośliny bardzo rozgałęzionéj dochodzi do kilku stóp. Szybkość wzrostu jest nadzwyczajna w porównaniu z innemi roślinami. Sadzenie żywokostu winno się odbywać w sierpniu i na wiosnę, skoro tylko ziemia staje się zdatną do uprawy. Sadzenie na jesień, jeżeli sprzyja pogoda, lepsze jest od wiosennéj, bo w pierwszym wypadku żywokost już na następną wiosnę jest zdatny

do użytku; zasadzony zaś wiosną dopiero w lipcu daje paszę zieloną, kiedy i bez niéj jest dosyć paszy na polu. Do sadzenia wybierać należy najlepszy grunt łąkowy. Na takim gruncie należy robić grzędy szerokości 2 łokci z wązką brózdą, a sadzić należy w odległości około 10-u cali jeden wyrostek od drugiego, tak, iż na sążeń kwadratowy wypada ich około 36 sztuk, a paszy z nich około dwóch pudów. We trzy lub cztery dni po zerznięciu na paszę liści żywokostu, zjawiają się już nowe odrostki, a po 4 do 5 tygodni można wyrosłe z nich liście ścinać na nowo. P. Piestrzecki, który specyalnie uprawą żywokostu się zajmuje, podaje następne cechy téj uprawy: a) żywokost ze wszystkich roślin pastewnych jest najmniéj na stan pogody wraźliwy; b) żywokost potrzebuje tylko jednorazowego wydatku na początku, późniéj prawie bez żadnego dozoru przez wiele lat rośnie; c) żywokost dostarcza paszy wczesną wiosną, w czasie najkłopotliwszym dla rolnika.

Nowy sposób przewożenia ryb. Korrespondent amerykański gazety *Iron* donosi o próbie dokonanéj przez p. Ellis'a, członka komissyi rybnéj Stanów Zjednoczonych, który w specyalnie zbudowanym wagonie przewiózł z Alpeny (stacya wylęgania ryb, lęgarnia) do zatoki l'Anse jeziora Nichigan, przeszło 3,000,000 młodych rybek. Wagon ten składa się z mieszkania dla służby, do któréj należy p. Ellis i czterech jego assystentów. Od frontu znajduje się salon, w tyle kuchnia, a w środku lokal przewozowy, w którym mieści się 80 kubełków, a w nich ryby wzięte z lęgarni. Nadto znajdują się dwa rezerwoary, każdy posiadający objętości 800 galonów wody. Jeden z nich umieszczony jest nad kubełkami, drugi poniżéj. Kiszka gumowa przeprowadza wodę z wyższego rezerwoaru do kubełków, a ta następnie wchodzi do niższego rezerwoaru. Przy każdym kubełku jest otwór zabezpieczony, aby prąd wody nie porywał z sobą ryb. Tuż zaraz umieszczona jest pompa, przenosząca wodę z niższego rezerwoaru do wyższego, co powoduje w kubełkach ciągły prąd. Do oczyszczenia i ochłodzenia wody prądem świeżego powietrza, służy druga pompa, sposobem mechanicznym połączona z kołem wagonu, tak, że podczas biegu tegoż, działa; urządzenie to jednak jest zrobione w ten sposób, że pomimo biegu wagonu, pompowanie może być wstrzymane przez przełożenie koła pompy. P. Ellis, po ukończeniu zarybienia wód jeziora Michigan, udaje się do Waszyngtonu dla przedstawienia swego wynalazku w ministeryum.

Świnie polandzkiéj rassy, pochodzące z Ameryki próbują hodować w Niemczech. Świnie te są czarne i mają mało płatków białych, celują tucznością i cienkością kości. W zachodnich Stanach Zjednoczonych Północnéj Ameryki jest ta rassa powszednią i bardzo upowszechnioną. Klimat północny znosi dobrze, dochodzi do znacznéj wielkości i tuczy się w każdym wieku swoim znakomicie.

Łapanie szczurów na wędkę. Jeżeli prawdą jest co jedno z amerykańskich pism zachwala, to wybornym środkiem tępienia szczurów jest zakładanie na mocnym sznurze małych kawałeczków mięsa z wędką. Szczury chwytają się chciwie téj łakoci i dziennie łapie się na jednę wędkę najmniéj trzy sztuk. Mając 10 wędek można w jednym tygodniu pozbyć się całéj setki szczurów. Środek ten ma być wypróbowany w fabrykach cukru.

Sprawozdanie tygodniowe.

Bank kredytowy Donimirski, Kalkstein, Łyskowski i Sp. w Toruniu

Toruń, dnia 22 września 1883 r.

Piękne powietrze stale się utrzymuje i sprzyja nie mało pracom polnym. Poranki i noce wszakże od kilku dni są już dość chłodne; temperatura obniża się już do 6 stopni ciepła.

W handlu zbożowym słabe panuje usposobienie, dowozy na głównych placach są dość znaczne, a przy braku odbytu zapasy się zwiększają. Sprzedaż tylko przy obniżonych cenach była możliwa. Z Ameryki codziennie niższe nadchodziły kursa, a mimo to zapasy kontrolowane (visible supply) pszenicy zwiększyły się o 100,000 buszli, a kukurydzy o 875,000 buszli; wywozy wynosiły w równym czasie 248,000 kwr. w stosunku do 234,000 kw. w tygodniu poprzednim. W Anglii kupcy wyczekujące zajęli stanowisko. Zaofiarowanie obcego towaru było wielkie, ceny tegoż niższe, za krajowy towar natomiast, którego dowóz nader był szczupły, płacono nieco wyższe ceny. We Francyi targi pozostają bez zmiany, na mąkę słabe panuje usposobienie, a dla tego obroty ziarna są szczupłe. Dowozy dotąd są małe, a na obniżkę cen głównie znaczne zapasy wpływają. W Belgii handel bardzo był ograniczony, tendencya jest słaba, a ceny ponownéj uległy obniżce. W Hollandyi tylko ceny żyta dość dobrze się utrzymywały. Nad Renem brak było chęci do kupna. W południowych Niemczech handel był bardzo ociężały; dowozy świeżego towaru są małe i dla tego dotychczasowe ceny za takowy płacono. W Saksonii handel mało był ożywiony a ceny się obniżały. W Austryi i Węgrzech eksport prawie ustał, handel gotowym towarem ogranicza się na pokrycie potrzeb, skutkiem czego obroty były szczupłe i słabe nastąpiło usposobienie.

Na naszym placu dowozy były nie wielkie. W początku tygodnia słabe panowało usposobienie i sprzedaż tylko przy obniżonych cenach była możliwa. W ostatnich dniach przecież pojawiła się lepsza chęć do kupna, handel nieco się ożywił i pełne płacono ceny.

Płacono za 1000 kilogr.

Pszenica transito	115—133	fun.	140—180 Mrk.
krajowa z wyrost.	120—126	„	150—165 „
krajowa zdrowa	126—131	„	170—185
jasna z wyrostem	120—126	„	160—175 „
zdrowa	126—133	„	185—190
Żyto transito	115—128	„	115—130
„ krajowe	115—122	„	125—134 „
„	123—128	„	136—140 „
Jęczmień pastewny			110—120 „
Owies pastewny			110—130 „
Groch na paszę			145—155 „
„ kuchenny			150—175 „
Rzepak grubo ziarnisty			300—310 „
Rzepik			300—305 „

W Hamburgu na okowitę spokojne panowało usposobienie. Płacono za okowitę kartoflaną:

loco bez beczki	40	co odpowiada franko Aleksandrowo po potrąceniu wszelkich kosztów i wartości becz. za wiadro 80%.	1,17	przy kursie 205.
w beczkach tel quel	41¼		1,21	
w beczkach kontrak. loco	44		1,34	
na wrzesień	43½		1,32	
na wrzesień-paździer.	43½		1,32	
na paźdz.-listopad	42½		1,27	
na listopad-grudzień	42		1,25	

Dzisiejsze kursa berlińskie.

Rossyjskie banknoty	201.90	Mrk.
Pszenica wrzesień-październik	183.00	„
kwiecień-maj	196.75	„
New-York	113.00	„
Żyto loco	149.00	„
wrzesień-październik	148.50	„
październik-listopad	149.75	„
kwiecień-maj	156.00	„
Olej rzepakowy, wrzesień-październik	66.40	„
kwiecień-maj	65.70	„
Okowita loco	53,30	„
wrzesień	54.00	„
wrzesień-październik	52.40	„

W drukarni Gazety Warszawskiéj, ulica Długa 557. —Дозволено Цензурою.—Варшава, 15 (27) Сентября 1883.